Джордж Оруэлл

«1984» и эссе разных лет

Вспоминая войну в Испании.
Подавление литературы.
Писатели и Левиафан.

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Первая публикация: Evening Standard. London. 15.12.1945.
Повторно опубликовано: «The Collected Essays, Journalism and Letters of George Orwell». 1968.

George Orwell. In Defence of English Cooking. 1945.
Перевод с английского Юрия Зараховича.

Джордж Оруэлл. «1984» и эссе разных лет. Издательство «Прогресс». Москва, 1989.

- Джордж Оруэлл

Джордж Оруэлл

•

В защиту английской кухни

На протяжении последних лет мы слышим много разговоров о необходимости привлечения в страну иностранных туристов. Хорошо известно, что, с точки зрения иностранца, двумя худшими пороками Англии являются смертная тоска наших воскресений и затруднения, сопряженные с желанием пропустить стаканчик.

Обоими обстоятельствами мы обязаны группкам фанатиков, которых не унять без упорных усилий, включая разветвленное законодательство. Но существует область, в которой общественное мнение могло бы добиться быстрых перемен к лучшему. Я имею в виду кухню.

Все, даже сами англичане, то и дело говорят, что английская кухня — худшая в мире. Все считают ее не только примитивной, но и подражательной. Я даже прочел недавно в одной французской книге: «Разумеется, лучшая английская кухня — это просто французская кухня».

Но это просто неправда. Как знает каждый, поживший за границей, существует множество деликатесов, которых невозможно отведать за пределами англоговорящих стран. Вот некоторые из блюд, которые я сам пытался — и не сумел — найти за границей. И этот список, несомненно, мог бы быть продолжен.

Прежде всего, это копченая рыба, йоркширский пудинг, девонширский сливочный варенец, горячие оладьи с маслом и сдобные лепешки. Затем список пудингов, который можно было бы продолжать до бесконечности, пожелай я перечислить их все, но я особо выделю рождественский пудинг, пирог с патокой и яблоки, запеченные в тесте. Затем не менее длинный список кексов — например, темный сливовый кекс (что вы покупали до войны у Баззарда), песочные коржи и шафранные булочки. И бесчисленные сорта печенья. Печенье, разумеется, пекут во всех странах, но общепризнанно, что нигде оно не выходит лучше и рассыпчатой, чем в Англии.

Затем существуют различные рецепты приготовления картофеля, присущие только нашей стране. Где еще обжаривают картофель, положив его под лопаточную часть или кусок ноги, — а ведь лучше его и не сготовишь. А вкуснейшие картофельные пироги, что стряпают на севере Англии? Молодая же картошка

заведомо выходит вкуснее всего, если готовить ее по-английски — то есть отварить с мятой, а затем подать на стол с растопленным маслом или маргарином, нежели жарить, как во многих других странах.

Существуют и чисто английские соусы. Хлебный соус, например, мятный, яблочный, соус из хрена, не говоря уж о желе из красной смородины — лучшей приправе к баранине и зайчатине, и всевозможных солениях и маринадах, которых, похоже, у нас существует больше, нежели где-либо в другой стране.

Что еще? За пределами наших островов мне никогда не встречались хаггис (разве что консервированный), ни креветки по-дублински, ни оксфордский джем, ни некоторые другие сорта варений (из кабачков или из куманики, например), ни колбасы точно такого же вкуса, как наши.

Затем английские сыры. Пусть их немного, но, на мой взгляд, «стилтон» — лучший в своем роде сыр в мире, а «уэнслидейл» не многим уступает «стилтону». Отменно хороши также английские яблоки, особенно «оранжевый пепин Кокса».

И наконец, хотелось бы замолвить словечко за английский хлеб. Все сорта хлеба хороши, от огромных еврейских хлебов, сдобренных тмином, до русского ржаного цвета черной патоки. И все же что может быть лучше, чем мякиш английского деревенского хлеба (когда мы теперь увидим его снова?). Я ничего подобного не знаю.

Несомненно, многие из вышеперечисленных яств можно найти и на континенте, подобно тому как в Лондоне можно найти водку или суп из птичьих гнезд. Но органически они присущи нашим берегам, а во многих заморских краях о них и не слыхали.

Подите попробуйте заказать пудинг на почечном сале где-нибудь южнее Брюсселя. «Почечное сало» ведь на французский толком и не переведешь. Более того, французы никогда не кладут в еду мяту и не используют черную смородину, кроме как для приготовления напитка.

Таким образом, видно, что у нас нет никаких причин стыдиться собственной кухни ни с точки зрения ее оригинальности, ни с точки зрения ее ингредиентов. И тем не менее приходится признавать, что для заморских гостей она создает серьезные затруднения. Ибо настоящей доброй английской еды можно отведать лишь в частном доме. Захочется вам хорошего, смачного ломтя йоркширского пудинга — вы скорее получите его в самом бедном английском доме, чем в ресторане, а ведь приезжие по необходимости именно в ресторанах и питаются.

Ресторан с типично английской — и хорошо приготовленной — едой найти чрезвычайно трудно. В пабах, как правило, еды не подают вообще, кроме хрустящего картофеля и безвкусных бутербродов.

Почти все дорогие рестораны и отели имитируют французскую кухню и пишут меню по-французски, так что желание поесть вкусно и дешево неминуемо приведет вас в греческий, итальянский или китайский ресторанчик. Вряд ли мы преуспеем в привлечении туристов, пока Англия сохраняет репутацию страны с дурной едой и малопонятными подзаконными актами местных властей. На сегодняшний день здесь толком ничего не исправишь, но рано или поздно нормированию продуктов придет конец, и тогда-то и настанет подходящий момент для возрождения нашей национальной кухни. Каждому ресторану в Англии отнюдь не суждено природой обязательно быть либо плохим, либо иностранным, и первым шагом к решению проблемы будет менее притерпелое отношение к ней со стороны самих англичан.

1945